

# ***SELECTION***

**Couleur** : rouge

**Millésime** : 2016

**Appellation** : Vin de pays d'Oc.

**Cépage** : 100 % Cabernet-Sauvignon.

**Terroir** : Argilo-calcaire.

**Vinification** : Egrappage total, élevage en cuve béton thermorégulée.

**Note de dégustation** : Robe pourpre, nez complexe de garrigues, d'épices et de fruits noirs. Sa bouche est ample de ses tanins fondus. Un vin à servir sur des viandes rouges en sauce, des gibiers à plumes et des fromages.

**Service** : 17 à 18°C.

**Garde** : 3 ans.

**Production annuelle** : 6600 cols.

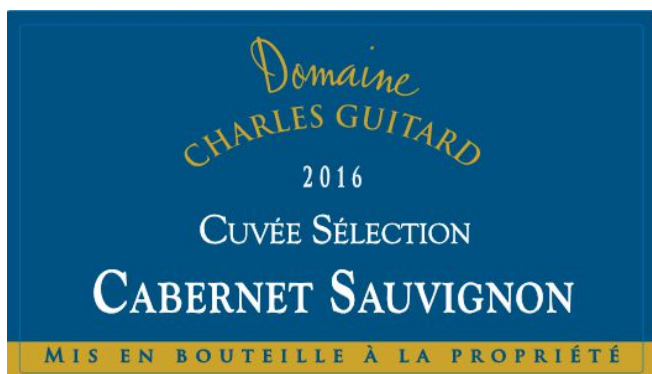
**Mode de bouchage** : bouchon liège naturel 1+1.

**Disponibilité** : 75 cl.

**Quantité disponible** : 3500 cols en 75 cl.

**Type de bouteille** : bordelaise tradition verte.

**Conditionnement** : carton de 6 bouteilles debout verre à verre et palette Europe de 600 bouteilles.



## **DOMAINE CHARLES GUITARD**

1480 RD 363 – 30670 AIGUES-VIVES – France

Tél : +33 466 35 18 10 - Fax : +33 466 71 52 18 - E-mail : [contact@vignoble-charlesguitard.fr](mailto:contact@vignoble-charlesguitard.fr)

[www.vignoble-charlesguitard.fr](http://www.vignoble-charlesguitard.fr)